Et nota ch in tempo da magnar e-
oua poterai mettere & distemperar
con lagresto i seme co laltre tose so-
pradicte doi rosci doua ch gli dirà-
do molto bono & no seramente pig-
giore.

Pastelli scalti facti con pesce sano

Iglia lo pesce netto & concio/ Et fendi
lo dogni lato presso ala schina vnpo-
cho/ & con sale & bono spetie mesco-
late i seme salerai molto bene tut-
to questo pesce dentro & di fora. Poi
haverai vna pasta vn pocho grossa
& dentro gliconciarai & ligarai il
dicto pesce/ & cocilo nel forno bene
ad ascio ch sia ben cotto.

Pastelli de poma cotogne.

Pparecchiarai la pasta como e dicto dei
alteri pastelli/ & habi de le poma cotogne
monde & nette polytamente/ & cauna-
ne fora quelle anime/ & tutto quello
duro ch anno le poma nel mezo facendo
ad ogni vno vn buco grande & largo
competentemente/ & dentro da dicti
busci impirai co bona medolla di baue
o di vitella co de Zuccharo & canella
assai/ & le dicte poma ordinatamente
conciarai nel pastello sopraogni endo
uj ancora de la dicta medolla dentro
& fora sbroferai i seme co Zuccharo
& Canella/ & assai i salarai da ogni
parte questo tal pastello & postali di
sopra vna pasta/ o vero coperchio il
farai cocer secundo lordine & modo
dellalteri sopra scripti.

Giontata damandole in qdragesima.

Abi la mandole nette & bianche & pistale
bene co vnpocha dacqua rosata perch
no faccino oho/ Poi vigiognirai doi
once di Zuccharo & doj once de acqua
Rosata/ & vn quarto di boccale di bon
brado di pesce ch solamente vole esser
facto o di luccio/ o di tencha. ch dogni
altro pesce/ o marino o dacqua dolce
no e si bono/ Et guardira bene di no
far el dicto brado molto salato/ ma sa
ch habia bona sustantia & chel pesce
sia freschissimo/ Et tutte queste cose
sopradicte distemperarai molto bene
insieme & mettirale i la stamegna pas-
sando & stringendo tanto questa tale
compositione/ ch i essa stamegna no
rimanga nientre de la substantia de
le amandole/ Et questa iuncata lasci-
rai star per vna notte i vn piattello
o altro vaso/ & la matina lotrouarai
quagliata & presa admodo duna con
cata di uer latte/ & piacendoti la po-
terai ligar co frondi o co herbe co-
mo si conciano laltre iuncate/ o ve-
ro lascierala i piattelli mettendoli di
sopra ad ogni modo del Zuccharo